

# Christmas Buffets

Tabik Restaurant



# Almoço 25 Dezembro

## Buffet

### Saladas Simples

Alface | Cenoura | Pepino | Tomate | Milho

### Saladas Compostas

Bacalhau com grão  
Salmão marinado com zimbro e vodka  
Cenoura coentrada  
Tomate com queijo fresco  
Polvo com molho verde  
Penne com salmão, azeitona e cebolinho  
Misto de legumes confit  
Sapateira recheada

### Entradas

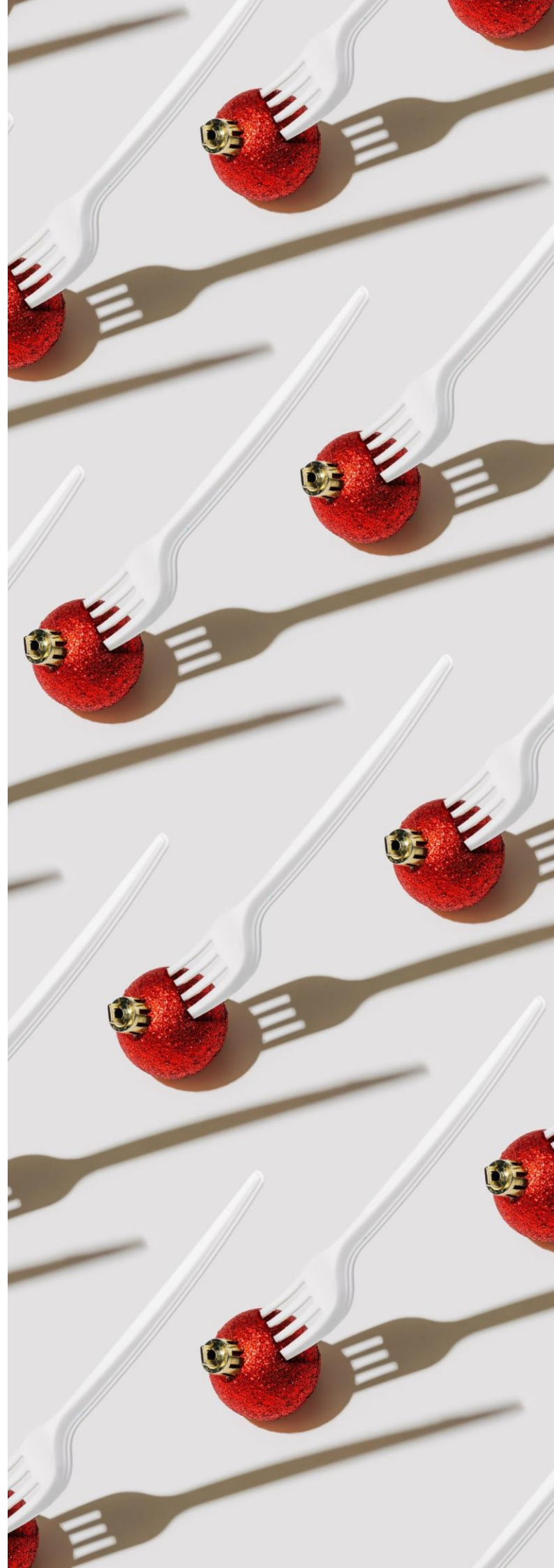
Folhadinhos mistos  
Rissóis de camarão  
Bolinhos bacalhau  
Chamuças de legumes  
Mexilhão ao vapor  
Mesa de queijos e enchidos  
Tábua de presunto serrano

### Quentes

Caldo verde  
Roupa velha  
Cabritinho assado

### Sobremesas

Bolo Rei  
Arroz doce  
Rabanadas  
Sonhos  
Bolo brigadeiro  
Tronco de Natal  
Mouse de chocolate  
Pudim francês  
Leite creme queimado  
Salada de fruta



# Jantar 25 Dezembro

## Buffet

### Saladas Simples

Alface | Cenoura | Pepino | Tomate | Milho

### Saladas Compostas

Bacalhau com grão

Salmão marinado com zimbro e vodka

Cenoura coentrada

Tomate com queijo fresco

Polvo com molho verde

Penne com salmão, azeitona e cebolinho

Misto de legumes confit

Sapateira recheada

### Entradas

Folhadinhos mistos

Rissóis de camarão

Bolinhos bacalhau

Chamuças de legumes

Mexilhão ao vapor

Mesa de queijos e enchidos

Tábua de presunto serrano

### Quentes

Creme de legumes

Polvo à Lagareiro

Lombo de porco assado

### Sobremesas

Bolo Rei

Arroz doce

Rabanadas

Sonhos

Bolo brigadeiro

Tronco de Natal

Mouse de chocolate

Pudim francês

Leite creme queimado

Salada de fruta





# 25th Lunch

## Buffet

### Plain Salads

Lettuce | Carrot | Cucumber | Tomatoes | Corn

### Mixed Salads

Codfish with chickpeas

Marinated salmon with juniper and vodka

Coriander carrot

Tomato with fresh cheese

Octopus with green sauce

Penne with salmon, olives and chives

Mixed vegetables confit

Stuffed crab

### Starters

Mixed puff pastry

Shrimp rissoles

Codfish dumplings

Vegetable samosas

Steamed mussels

Cheese and sausage platter

Serrano ham board

### Hot Dishes

“Caldo Verde” soup

Boiled cod with vegetables

Roast Lamb

### Desserts

“Bolo Rei” - Christmas fruit cake

“Arroz doce” – Rice pudding

“Rabanadas” - French toast

“Pão de ló” - Sponge cake

“Bolo brigadeiro” - Chocolate cake

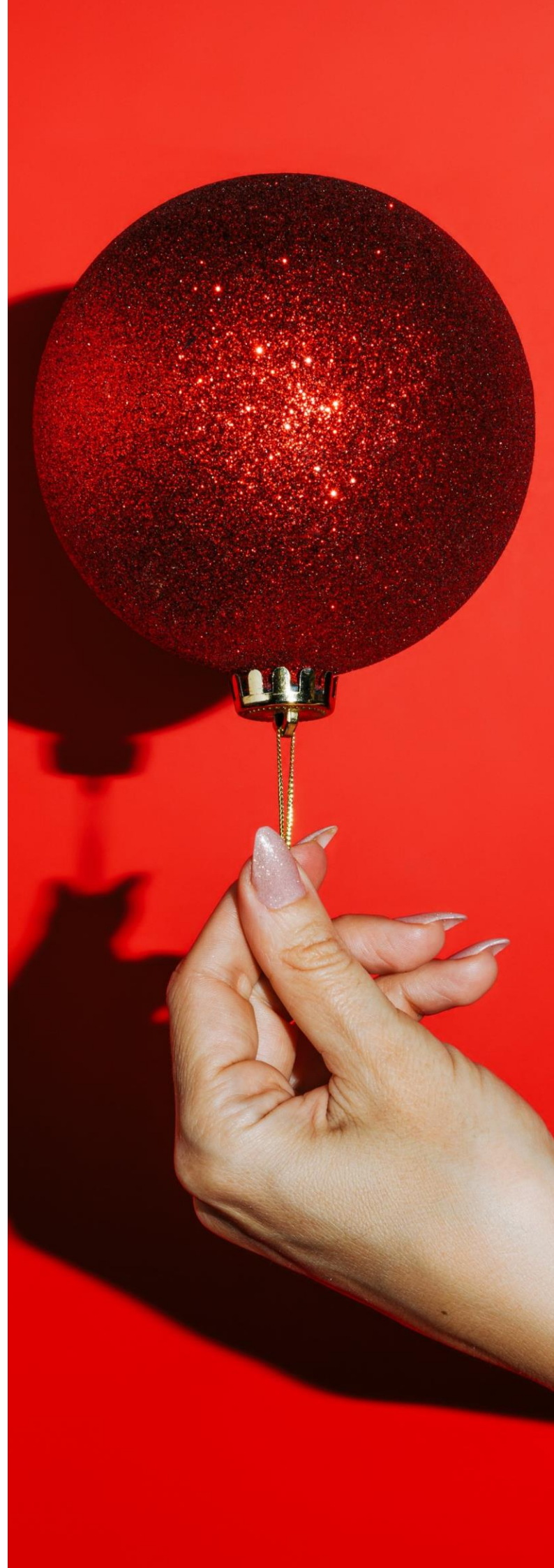
Christmas log cake

Chocolate mousse

French Pudding

Crème brûlée

Fruit salad



# 25th Dinner

## Buffet

### Plain Salads

Lettuce | Carrot | Cucumber | Tomatoes | Corn

### Mixed Salads

Codfish with chickpeas  
Marinated salmon with juniper and vodka  
Coriander carrot  
Tomato with fresh cheese  
Octopus with green sauce  
Penne with salmon, olives and chives  
Mixed vegetables confit  
Stuffed crab

### Starters

Mixed puff pastry  
Shrimp rissoles  
Codfish dumplings  
Vegetable samosas  
Steamed mussels  
Cheese and sausage platter  
Serrano ham board

### Hot Dishes

Vegetables cream  
Octopus "À Lagareiro"  
Roasted pork loin

### Desserts

"Bolo Rei" - Christmas fruit cake  
"Arroz doce" - Rice pudding  
"Rabanadas" - French toast  
"Pão de ló" - Sponge cake  
"Bolo brigadeiro" - Chocolate cake  
Christmas log cake  
Chocolate mousse  
French Pudding  
Crème brûlée  
Fruit salad



# Christmas Buffets

## Almoço e Jantar do dia 25

### Bebidas incluídas

Água | Sumos | Refrigerantes | Vinho da nossa cave | Café

Almoço | **75.00€ por pessoa**

Jantar | **75.00€ por pessoa**

### Crianças:

Dos 0 aos 4 anos - Grátis

Dos 5 aos 10 anos - Pagam 50%

## 25th Lunch and Dinner

### Drinks Included

Water | Juices | Soft drinks | House wines | Coffee

Lunch | **75.00€ per person**

Dinner | **75.00€ per person**

### Children:

From 0 to 4 years old - Free

From 5 to 10 years old - Pay 50%

BessaHotel **Liberdade**

Av. Da Liberdade 29, 1250–139 Lisboa, Portugal

[+351 21 321 0500](tel:+351213210500) | [+351 968 643 316](tel:+351968643316) | [infoliberdade@bessahotel.com](mailto:infoliberdade@bessahotel.com) | [www.bessahotel.com](http://www.bessahotel.com)

